SIEMENS

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Herdes nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte Einstellwerte und Einschubhöhen. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen wählen Sie unsere Info-Nummer:
Ⓓ **Siemens Info Line** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:
Tel.: **0180 5 2223*** oder unter **siemens-info-line@bshg.com**
* 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggfs. abweichend.
Nur für Deutschland gültig.

Gebrauchsanleitung

HC 854.80

de **9000 435 703**

890825

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 5

Vor dem Einbau 5

Hinweise zu Ihrer Sicherheit 5

Ursachen für Schäden 7

Energie- und Umwelttipps 9

Umweltgerecht entsorgen 9

Energiesparen im Backofen 10

Energiesparen auf dem Kochfeld 10

Aufstellen und Anschließen 11

Für den Installateur 11

Herd waagrecht aufstellen 12

Ihr neuer Herd 13

Das Kochfeld 14

Der Backofen 15

Der Garraum 17

Vor dem ersten Benutzen 21

Uhrzeit einstellen 21

Backofen aufheizen 21

Zubehör reinigen 21

Kochfeld einstellen 22

So stellen Sie ein 22

Große Zweikreis-Kochstelle und Bräterzone 22

Kochtabelle 23

Backofen einstellen 24

Heizart und Temperatur 24

Der Backofen soll automatisch ausschalten 26

Inhaltsverzeichnis

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten 27

Restwärme-Anzeige 28

Schnellaufheizung 29

Sabbat-Schaltung 30

Uhrzeit 31

So stellen Sie ein 31

Wecker 32

So stellen Sie ein 32

Kindersicherung 33

Backofen 33

Automatische Abschaltung 33

Backofen 33

Grundeinstellungen 34

Selbstreinigung 35

Wichtige Hinweise 35

Vor der Selbstreinigung 36

Reinigungsstufe einstellen 36

Nach der Selbstreinigung 37

Pflege und Reinigung 38

Reinigungsmittel 38

Backwagen herausnehmen 40

Türabdeckung abnehmen 41

Türscheiben aus- und einbauen 41

Eine Störung, was tun? 44

Backofenlampe an der Decke auswechseln 46

Glasabdeckung 46

Inhaltsverzeichnis

Kundendienst **47**
Bratautomatik **48**
Geschirr 48
Gericht vorbereiten 49
Programme 49
Wie lange dauert das Gericht? 51
So stellen Sie ein 51
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten 52
Tipps zur Bratautomatik 54
Für Sie in unserem Kochstudio getestet **55**
Kuchen und Gebäck 55
Tipps zum Backen 59
Fleisch, Geflügel, Fisch 61
Tipps zum Braten und Grillen 65
Aufläufe, Gratins, Toasts 65
Fertigprodukte 66
Besondere Gerichte 68
Auftauen 68
Dörren 69
Einkochen 70
Acrylamid in Lebensmitteln **72**
Prüfgerichte **73**

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchsanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen lassen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heiße Flächen

Verbrennungsgefahr!
Nie die heißen Kochstellen, Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Halten Sie kleine Kinder fern. Beachten Sie die Restwärme-Anzeige auf dem Kochfeld. Sie warnt vor heißen Kochstellen.

Kurzschlussgefahr!
Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen oder über das heiße Kochfeld ziehen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Brandgefahr!
Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen oder im Garraum aufbewahren.
Nie die Backofentür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Heißer Dampf

Verbrühungsgefahr!
Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen.
Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf. Halten Sie Kinder fern.

Verbrennungsgefahr!
Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!
Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Überhitztes Öl oder Fett

Brandgefahr!
Nie Fett oder Öl unbeaufsichtigt erhitzen. Überhitztes Öl und Fett entzündet sich schnell. Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Legen Sie sofort einen Deckel oder Teller auf das Geschirr, damit die Flammen ersticken. Schalten Sie die Kochstelle aus und lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr!
Durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Der Topf kann plötzlich in die Höhe springen. Halten Sie Kochstellen und Topfböden immer trocken.

Risse in der Glaskeramik

Stromschlaggefahr!
Nie das Kochfeld benutzen, wenn die Glaskeramik Brüche, Sprünge oder Risse aufweist. Schalten Sie das Gerät aus und rufen Sie den Kundendienst.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.
Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Hohe Temperaturen bei der Selbstreinigung

Brandgefahr!
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden.
Entfernen Sie vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum.

Brandgefahr!
Nie brennbare Gegenstände, wie z.B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Ursachen für Schäden

Schäden am Kochfeld

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen, insbesondere von Email- und Aluminiumtöpfen. Es können Schäden entstehen.

Stellen Sie heißes Geschirr nicht auf dem Anzeigebereich oder dem Rahmen ab.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen. Lagern Sie solche Gegenstände nicht über dem Kochfeld.

Alufolie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für das Kochfeld ungeeignet.

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Schäden am Backofen

Schieben Sie auf dem Garraumboden kein Zubehör ein. Legen Sie ihn nicht mit Folie oder Backpapier aus, egal welcher Art. Stellen Sie kein Geschirr auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist.
Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Garraum. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht für längere Zeit im geschlossenen Garraum auf. Das Email wird beschädigt.

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsaft der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können. Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf den geöffneten Backwagen.

Transportieren Sie das Gerät nicht am Türgriff. Er hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Schäden an der Sockelschublade

Legen Sie keine heißen Gegenstände in die Sockelschublade. Sie kann beschädigt werden.

Schäden an benachbarten Möbelfronten

Lassen Sie den Garraum nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Auch wenn Sie den Backwagen nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Ist die Backofendichtung stark verschmutzt, schließt der Backwagen bei Betrieb nicht mehr richtig. Angrenzende Möbelfronten werden mit der Zeit beschädigt. Halten Sie die Dichtung sauber.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten im Backofen und beim Kochen auf dem Kochfeld Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Energiesparen im Backofen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

Öffnen Sie die Backofentür beim Garen, Backen oder Braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Energiesparen auf dem Kochfeld

Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.

Der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten.
Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.

Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.

Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Aufstellen und Anschließen

Elektrischer Anschluss

Den elektrischen Anschluss muss ein konzessionierten Fachmann vornehmen. Die Vorschriften des zuständigen Stromversorgers müssen eingehalten werden.

Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

Für den Installateur

Es muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.

Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.

Für den Anschluss des Gerätes ist eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.

Mit Stecker versehene Geräte dürfen nur an vorschriftsmäßig installierte Steckdosen, abgesichert mit max. 25 A, 3x4mm^2, angeschlossen werden.

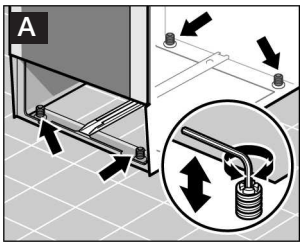
Herd waagrecht aufstellen

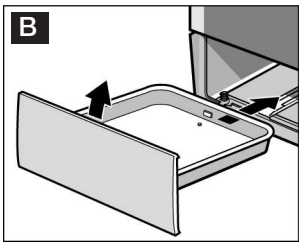
Stellen Sie den Herd direkt auf den Fußboden.

1. Sockelschublade herausziehen und nach oben herausheben.

Am Sockel innen sind vorn und hinten Stellfüße.

2. Stellfüße nach Bedarf mit einem Sechskantschlüssel höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagrecht steht (Bild A).
3. Sockelschublade wieder einschieben (Bild B).

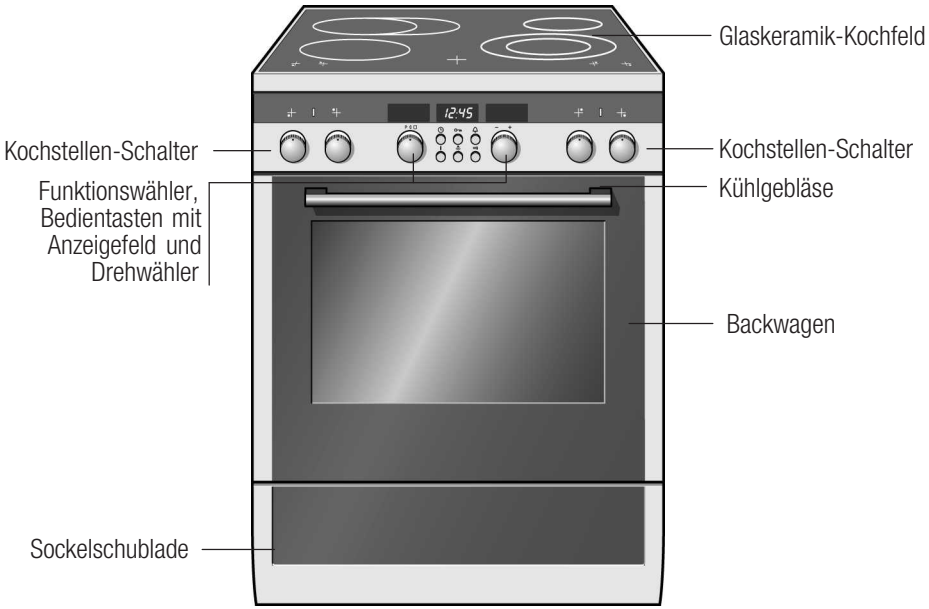




Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihren neuen Herd kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld, das Kochfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

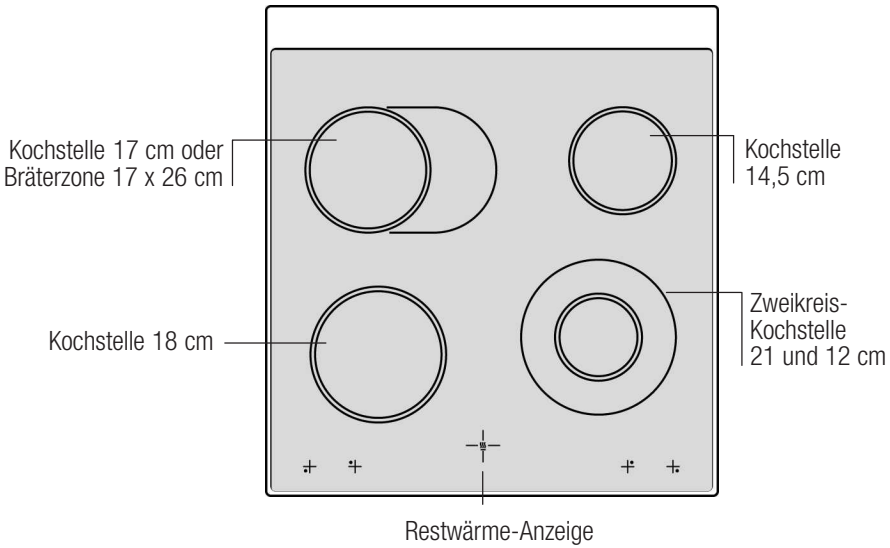
Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Versenkbare Schalter

Die Schaltergriffe sind in Aus-Stellung versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff.

Das Kochfeld



Kochstellen-Schalter

Mit den vier Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

Stellung		Funktion
0	Nullstellung	Die Kochstelle ist ausgeschaltet
1-9	Kochstufen	Kochstufe 1 = niedrigste Leistung Kochstufe 9 = höchste Leistung
⊂o	Zuschaltung	Die Bräterzone zuschalten
◎	Zuschaltung	Die große Zweikreis-Kochstelle zuschalten

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet die Anzeigelampe.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind. Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Sie können die Restwärme energiesparend nutzen und zum Beispiel ein kleines Gericht warm halten.

Der Backofen

Den Backofen stellen Sie mit dem Funktionswähler und dem Drehwähler ein.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein. In der Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein Vorschlagswert.
Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen.

Stellung		Verwendung
0	Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Ober-/Unterhitze	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Warmhalten: In Bereich 65-100 ºC können Sie Speisen bis max. 2 Stunden warmhalten.
	3D-Heißluft*	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Pizzastufe	Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Unterhitze	Zum Einkochen und Nachbacken oder -bräunen. Die Hitze kommt von unten.
	Umluftgrillen	Zum Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Stellung		Verwendung
⊓	Grill, große Fläche	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. ⊓ Grill, kleine Fläche: Mit dem Funktionswähler ⊓ Grill, große Fläche einstellen. Den Drehwähelr zurückdrehen bis das Symbol ⊓ für Grill, kleine Fläche und Grillstufe 3 in der Anzeige erscheinen. Mit dem Drehwähler die gewünschte Stufe einstellen. Geeignet für kleine Mengen. Nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
❄	Auftauen	Zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
▦	Selbstreinigung	Zur automatische Reinigung des Garraums.
P	Bratautomatik	Programme für Schmorgerichte, saftige Braten und Eintopfgerichte.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Wenn Sie einstellen, leuchtet die Lampe im Garraum.

Drehwähler

Mit dem Drehwähler können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.

Stellung		Bedeutung
20-300	Temperaturbereich	Die Temperatur im Garraum in ºC. Ausnahmen: Maximale Temperatur bei 3D-Heißluft ⊛ und Pizzastufe sind 275 ºC Auftauen bei 20 ºC bis 60 ºC
1, 2, 3	Grillstufen	Die Grillstufen für Grill, große ⊓ und kleine ⊓ Fläche. Stufe 1, schwach Stufe 2, mittel Stufe 3, stark
	Reinigungsstufen	Die Reinigungsstufen für die Selbstreinigung ▦. Stufe 1, leicht Stufe 2, mittel Stufe 3, intensiv
1 min.-23.59 h		Dauer
5 sec.-12.00 h		Weckerzeit

Stellung	Bedeutung
P01-P24	Bratautomatik-Programme
P25	Sabbat-Programm

Tasten und Anzeige

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Zusatzfunktionen ein. In der Anzeige können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Taste	Verwendung
Taste Uhr	Damit stellen Sie die Uhrzeit, Backofen-Dauer I→I und Endezeit →I ein.
Taste Schlüssel	Damit schalten Sie die Kindersicherung ein und aus.
Taste Wecker	Damit stellen Sie den Wecker ein.
i Taste Info	Damit können Sie Informationen abfragen.
Taste Backofenlampe	Damit schalten Sie die Lampe im Backofen ein und aus.
Taste Schnellaufheizung	Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

Der Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Bei der Selbstreinigung schaltet die Backofenlampe aus.

Kühlgebläse

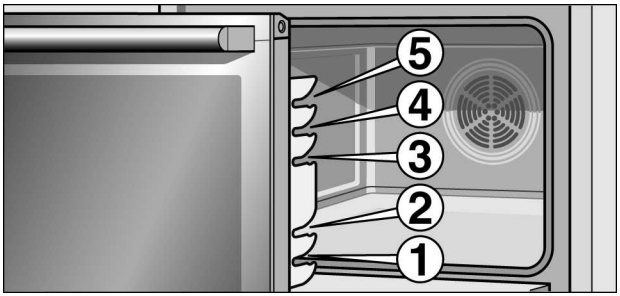
Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.
Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

Zubehör

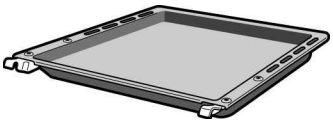
Der Backwagen ist mit einem Softeinzug ausgestattet. Schieben Sie den Backwagen leicht an, er zieht sich sanft und leise zu.

Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backwagen eingehängt werden.



Heißes Zubehör kann sich verformen. Nachdem es abgekühlt ist geht die Verformung zurück. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.

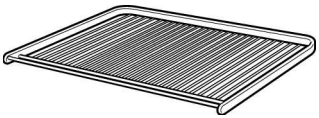


Universalpfanne

für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Email-Backblech

für Kuchen und Plätzchen.



Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.
Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Backofen finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.
Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Email-Backblech HZ 341072	Für Kuchen und Plätzchen.
Rost HZ 344002	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Universalpfanne HZ 342072	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Grillblech HZ 325070	Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz, damit der Backofen nicht so stark verschmutzt. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Grillen auf dem Grillblech: Nur auf den Einschubhöhen 1, 2 und 3 verwenden. Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben.
Deckel für die Profipfanne HZ 333001	Der Deckel macht die Profipfanne zum Profibräter.
Profipfanne HZ 343072	Besonders geeignet für die Zubereitung von großen Mengen.
Backblech, seitlich ausziehbar HZ 341672	für Kuchen und Plätzchen. Backen auf 2 Ebenen: Träger in Höhe 1, backen auf 3 Ebenen: Träger in Höhe 3 einhängen. Das Backblech kann links und rechts herausgezogen werden. Das Backblech mit der Abschrägung zum Backwagen auf den Träger legen.
Einlegerost HZ 324000	Für Braten. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.
Backstein HZ 327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Universalbräter HZ 390800	Für besonders große oder viele Portionen. Der Bräter ist außen aus Granitemail mit backofenfestem Glasdeckel. Der Glasdeckel kann als Gratinform verwendet werden.

Metallbräter HZ 26000	Der Bräter ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Er ist für die Kochsensorik, aber auch für die Programm- oder Bratautomatik geeignet. Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaft-beschichtet.
Glasbräter HZ 915001	Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik.
Pizzablech HZ 317000	Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.
Glaspfanne HZ 346002	Ein tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Serviergeschirr sehr gut. Legen Sie die Glaspfanne auf den Rost.

Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

Pflegetücher für Edelstahloberflächen Artikel-Nr. 311134	Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.
Backofen-Grillreiniger-Gel Artikel-Nr. 463582	Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.
Microfasertuch mit Wabenstruktur Artikel-Nr. 460770	Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z.B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.
Türsicherung Artikel-Nr. 612594	Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss leuchtet in der Anzeige das Symbol ◷ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste ◷ drücken.
   In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00 und das Symbol ◷ blinkt.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei 3D-Heißluft mit 240 °C.
Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

1. Mit dem Funktionswähler 3D-Heißluft einstellen.
2. Mit dem Drehwähler 240 °C einstellen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

So stellen Sie ein

Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

Stellung 0 = Aus
Stellung 1 = niedrigste Leistung
Stellung 9 = höchste Leistung.

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet die Anzeigelampe.

Große Zweikreis-Kochstelle und Bräterzone

Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe verändern.

Zuschalten der großen Fläche

Kochstellenschalter bis Stellung 9 drehen - dort spüren Sie einen leichten Widerstand - und weiter bis zum Symbol
◎ = große Zweikreis-Kochstelle oder
ᴑ = Bräterzone

Dann gleich auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.

Zurückschalten auf die kleine Fläche

Kochstellenschalter auf 0 drehen und neu einstellen. Achtung: Nie über das Symbol ◎ oder ᴑ hinaus auf 0 drehen.

Auf der kleinen Zweikreis-Kochstelle können Sie besonders gut kleine Mengen aufwärmen.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Verwenden Sie zum Ankochen immer die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Gelatine	1	-
Butter	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	2	-
Milch**	1-2	-
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4*	20-30 Min.
Fisch	3*	10-15 Min.
Weiße Saucen, z. B. Bechamelsauce	1	3-6 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	3	15-30 Min.
Pellkartoffeln	3-4	25-30 Min.
Salzkartoffeln	3-4	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	5*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3-4	15-60 Min.
Gemüse	3-4	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3-4	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf		-
Schmoren		
Rouladen	3-4	50-60 Min.
Schmorbraten	3-4	60-100 Min.
Gulasch	3-4	50-60 Min.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Fisch und Fischfilet natur	4-5	8-20 Min
Fisch und Fischfilet paniert	4-5	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	5-6	fortlaufend

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

Backofen einstellen

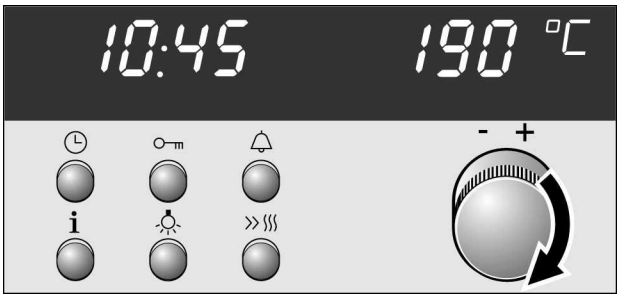
Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.
Sie können für Ihr Gericht die Dauer und Endezeit am Backofen einstellen.

Heizart und Temperatur

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze bei 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.

2. Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

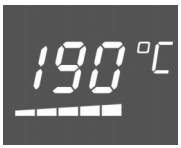
Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Grill, kleine Fläche

Der mittlere Teil unter dem Grillheizkörper wird heiß. Drehen Sie den Funktionswähler auf Grill, große Fläche .
Drehwähler bis Grillstufe 1 drehen und weiter. Die Anzeige wechselt auf Grill, kleine Fläche und Grillstufe 3.
Stellen Sie mit dem Drehwähler die gewünschte Stufe ein.

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn alle Felder gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht.
Beim Grillen erscheint die Aufheizkontrolle nicht.



Mit der Taste Info i können Sie die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen.

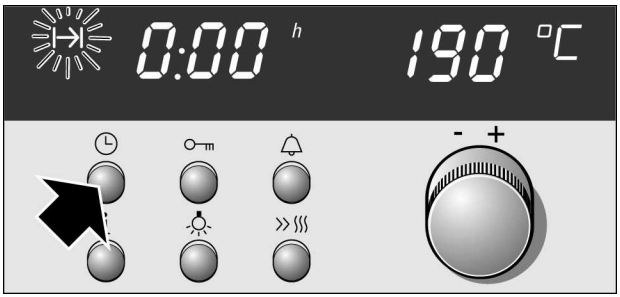
Durch thermische Trägheit des Backofens, kann eine Temperatur angezeigt werden, die sich von der tatsächlichen Backofentemperatur unterscheidet.

Der Backofen soll automatisch ausschalten

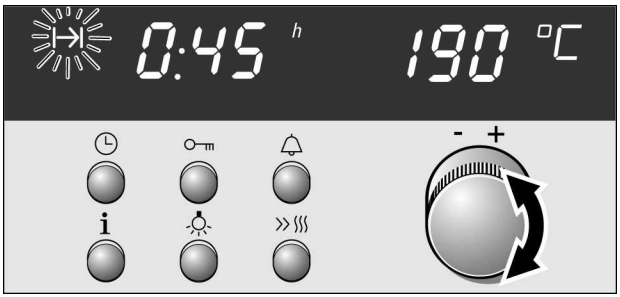
Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben. Geben Sie jetzt noch die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht ein.

Beispiel im Bild: Einstellung für ⊟ Ober- /Unterhitze, 190 °C, Dauer 45 Minuten.

3. Taste Uhr ◷ drücken.
Das Symbol Dauer I→I blinkt.



4. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Das Symbol I→I leuchtet in der Anzeige.



Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Funktionswähler ausschalten.

Einstellung ändern

Taste Uhr ◷ drücken. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern.

Einstellung abbrechen

Funktionswähler ausschalten.

Einstellungen abfragen

Endezeit →| oder Uhrzeit ◷ abfragen: Taste Uhr ◷ so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint. Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden.

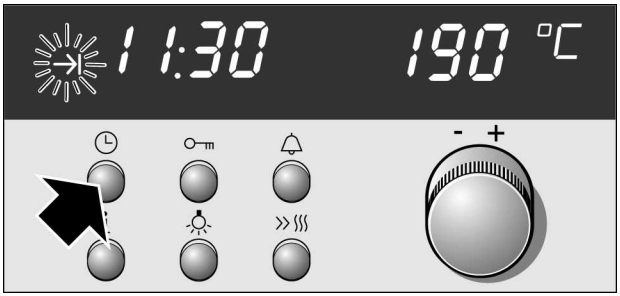
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen dürfen.

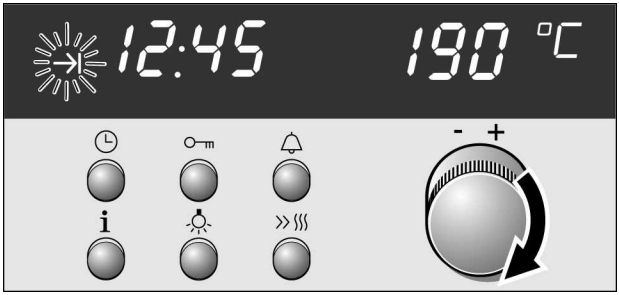
Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.

Beispiel im Bild: Einstellung für ⊟ Ober- /Unterhitze. Es ist 10:45 Uhr. Das Gericht dauert 45 Minuten und soll um 12:45 Uhr fertig sein.

5. Taste Uhr ◷ so oft drücken bis das Symbol Ende →| blinkt.
   In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.



6. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.
   Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet.



Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Funktionswähler ausschalten.

Hinweis

Solange ein Symbol blinkt, können Sie ändern. Wenn das Symbol leuchtet, ist die Einstellung übernommen. Die Wartezeit bis die Einstellung übernommen wird, können Sie verändern. Sehen Sie dazu im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Restwärme-Anzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, können Sie an der Aufheizkontrolle die Restwärme im Backofen ablesen.
Wenn alle Felder gefüllt sind, hat der Backofen eine Temperatur von ca. 300 °C.

Ist die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken, erlischt die Aufheizkontrolle.

Restwärme nutzen

Mit der Restwärme können Sie Speisen im Backofen warmhalten.

Bei Gerichten mit langen Garzeiten, können Sie den Backofen bereits 5-10 Minuten früher ausschalten. Das Gericht wird mit der Restwärme fertig gegart. Sie sparen Energie.

Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Backofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C. Geeignet sind die Heizarten:

- Ober-/Unterhitze
- 3D-Heißluft
- Pizzastufe
- Umluftgrillen

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Taste »≋ drücken.

In der Anzeige leuchtet das Symbol »≋. Der Backofen beginnt zu heizen. Die Felder der Aufheizkontrolle füllen sich.

Schnellaufheizung ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Symbol »≋ in der Anzeige erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste »≋ drücken. Das Symbol »≋ in der Anzeige erlischt.

Hinweis

Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.

Die Schnellaufheizung funktioniert nicht, wenn die eingestellte Temperatur unter 100 °C liegt.
Ist die Temperatur im Backofen nur unwesentlich niedriger, als die eingestellte Temperatur ist die Schnellaufheizung nicht nötig. Sie schaltet nicht ein.

Während der Schnellaufheizung können Sie mit der Taste Info i die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen.

Sabbat-Schaltung

Mit dieser Einstellung hält der Backofen 73 Stunden lang bei Ober-/Unterhitze ⊟ eine Temperatur von 85 °C.

Während dieser Zeit bleiben Speisen im Garraum warm, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

1. Funktionswähler auf P stellen.
   In der Anzeige blinkt P.
2. Mit dem Drehwähler das Programm P25 einstellen.

Wenn P leuchtet, ist die Einstellung übernommen. In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar ab. Der Backofen schaltet sich nach 73 Stunden automatisch aus.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Symbol Dauer I→I blinkt. Damit die Uhrzeit wieder erscheint, schalten Sie den Funktionswähler aus.

Programm löschen

Funktionswähler ausschalten.

Hinweis

Nach dem Start sind die Tasten gesperrt. Abfragen und Änderungen sind nicht möglich.

Die Backofenlampe leuchtet während der gesamten Dauer.

Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige das Symbol ◷ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

So stellen Sie ein

1. Taste ◷ drücken.
   In der Anzeige erscheint 12.00 Uhr und das Symbol ◷ blinkt.
2. Mit dem Drehwähler zur Uhrzeit einstellen.
   Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Das Symbol ◷ erlischt.

Ändern z.B. von Sommer- auf Winterzeit

Taste Uhr ◷ drücken und mit dem Drehwähler die Uhrzeit ändern.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Dazu müssen Sie die Grundeinstellung ändern. Sehen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen.
Der Wecker hat ein besonderes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Backofen-Dauer abgelaufen ist.
Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

So stellen Sie ein

1. Taste Wecker 🔔 drücken.
   Das Symbol 🔔 blinkt.
2. Mit dem Drehwähler die Weckerzeit einstellen.
   Nach einigen Sekunden startet der Wecker. Das Symbol 🔔 leuchtet in der Anzeige. Die Zeit läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt.
Taste Wecker 🔔 drücken. Die Wecker-Anzeige erlischt.

Weckerzeit ändern

Taste Wecker 🔔 drücken. Mit dem Drehwähler die Zeit verändern.

Einstellung löschen

Taste Wecker 🔔 dreimal drücken.

Wecker und Dauer laufen gleichzeitig ab

Die Symbole leuchten. Die Weckerzeit läuft in der Anzeige sichtbar ab.
Restliche Dauer I→I, Endezeit →I oder Uhrzeit 🕒 abfragen: Taste Uhr 🕒 so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.
Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Kindersicherung

Backofen

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Taste Schlüssel drücken, bis in der Anzeige das Symbol erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Ausschalten: Taste Schlüssel drücken, bis das Symbol erlischt.

Hinweise

Wecker und Uhrzeit können Sie jederzeit einstellen.

Nach einem Stromausfall ist die eingestellte Kindersicherung gelöscht.

Automatische Abschaltung

Backofen

Wenn Sie einmal vergessen haben, den Backofen auszuschalten, wird die Automatische Abschaltung aktiv. Der Backofenbetrieb wird unterbrochen. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Wenn der Backofen nicht mehr heizt, erscheint in der Uhr-Anzeige ein S.

Die Heizung ist unterbrochen, bis Sie den Funktionswähler ausschalten. Das S erlischt.
Jetzt können Sie den Backofen wieder neu einstellen.

Automatische Abschaltung aufheben

Geben Sie eine Dauer ein, dann schaltet der Backofen zur gewünschten Zeit aus.
Die Automatische Abschaltung ist aufgehoben.

Grundeinstellungen

Der Backofen verfügt über verschiedene Grundeinstellungen. Einige dieser Einstellungen können Sie verändern.

Funktion	Möglichkeit
Anzeige der Uhrzeit ◷	0 Uhrzeit ausgeblendet (Ausnahme: Die Uhrzeit erscheint, solange die Restwärme im Backofen angezeigt wird). 1 Uhrzeit im Vordergrund*
Signaldauer 🔔 Signal nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	1 ca. 2 Minuten* 2 ca. 1 Minute 3 ca. 4 Minuten
Übernahmezeit I→I Wartezeit zwischen den Einstellschritten, bis die Einstellung übernommen wird	1 = kurz 2 = mittel* 3 = lang

* Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

Es darf kein Betrieb eingestellt sein.

1. Taste Uhr ◷ und Taste 🔑 gleichzeitig drücken, bis in der Anzeige eine 1 erscheint. Das ist die Grundeinstellung für die Anzeige der Uhrzeit.
2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung verändern.
3. Mit Taste Uhr ◷ bestätigen.

Jetzt erscheint in der Anzeige eine 1 für die Grundeinstellung der Signaldauer.

Ändern Sie die Grundeinstellung, wie in Punkt 2 beschrieben und bestätigen Sie mit der Taste Uhr ◷. Jetzt können Sie noch die Übernahmezeit ändern. Drücken Sie zum Schluss die Taste Uhr ◷.

Sie möchten nicht alle Grundeinstellungen ändern

Wenn Sie eine Grundeinstellung nicht ändern möchten, drücken Sie die Taste Uhr ◷. Die nächste

Grundeinstellung erscheint.

Korrektur

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

Selbstreinigung

Bei der Selbstreinigung heizt der Backofen bis ca. 500 °C auf. So verbrennen Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen und Sie müssen nur noch die Asche aus dem Garraum wischen.

Reinigungsstufen

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	leicht	ca. 1 Stunde, 15 Minuten
2	mittel	ca. 1 Stunde, 30 Minuten
3	intensiv	ca. 2 Stunden

Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto höher sollte die Reinigungsstufe sein. Es genügt, wenn Sie den Garraum alle zwei bis drei Monate reinigen. Eine Reinigung benötigt nur ca. 2,5 - 4,7 Kilowattstunden.

Wichtige Hinweise

Zu Ihrer Sicherheit verriegelt automatisch die Backofentür. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn der Garraum etwas abgekühlt ist und das Schloss-Symbol für die Verriegelung erlischt. Versuchen Sie nicht, den Haken mit der Hand zu verschieben.

⚠ Brandgefahr!
Der Backofen wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, dass die Vorderseite des Backofens frei bleibt. Nie brennbare Gegenstände, z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Halten Sie Kinder fern.

Versuchen Sie nicht die Backofentür zu öffnen, solange die Selbstreinigung läuft. Die Reinigung könnte abgebrochen werden.

Die Backofenlampe im Garraum leuchtet während der Selbstreinigung nicht.

Vor der Selbstreinigung

Nehmen Sie Geschirr und ungeeignetes Zubehör aus dem Garraum.

⚠ Brandgefahr!
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Wischen Sie den Garraum und das Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus.

Reinigen Sie die Backofentür und die Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung. Die Dichtung nicht scheuern.

Zubehör mitreinigen

Sie können die Universalpfanne oder das Backblech in Höhe 2 mitreinigen.
Der Rost ist für die Selbstreinigung ungeeignet.

⚠ Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Reinigungsstufe einstellen

1. Funktionswähler auf ▦ stellen.
   Eine Null 0 erscheint.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Reinigungsstufe einstellen.

Nach einigen Sekunden startet die Reinigung.

Nach Ablauf der Reinigung

Ein Signal ertönt. Das Symbol →| blinkt.

Das Symbol 🔒 leuchtet

Der Backofen ist sehr heiß und zu Ihrer Sicherheit verriegelt. Erst wenn das Symbol 🔒 erlischt, lässt sich die Backofentür öffnen. Schalten Sie erst dann den Funktionswähler aus.

Dauer und Ende abfragen

Restliche Dauer I→I oder Endezeit →I abfragen: Taste Uhr ◷ so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.

Reinigung abbrechen

Funktionswähler ausschalten.

Reinigungsstufe korrigieren

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr verändert werden.

Die Reinigung soll nachts ablaufen

Damit Sie den Backofen tagsüber nutzen können, verschieben Sie das Ende der Reinigung auf nachts.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

3. Taste Uhr ◷ so oft drücken bis das Symbol Ende →I blinkt.

In der Anzeige sehen Sie, wann die Selbstreinigung fertig ist.

4. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.

Die Selbstreinigung schaltet zum richtigen Zeitpunkt ein und aus. Nach dem Start erscheint wieder die Uhrzeit.

Hinweis

Nachdem die Reinigung gestartet ist, kann die Reinigungsstufe nicht mehr verändert werden.

Nach der Selbstreinigung

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleiben Ihr Kochfeld und Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie beides richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

Hinweise

Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.

Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.
Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die folgenden Angaben.
Verwenden Sie

für das Kochfeld

- keine unverdünnten Handgeschirrspülmittel oder Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- keine Scheuermittel, keine kratzenden Schwämme
- keine aggressiven Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Verwenden Sie

für den Backofen

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme

- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

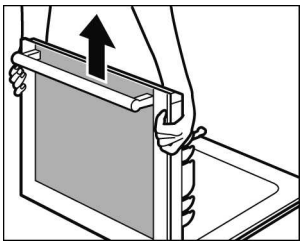
Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerät außen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Kochfeld	Pflege: Schutz- und Pflegemittel für die Glaskeramik. Reinigung: Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Reinigungshinweise auf der Verpackung beachten.
⚠	Glasschaber für starken Schmutz: Entsichern und nur mit der Klinge reinigen. Achtung, die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Nach dem Reinigen wieder sichern. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.
Kochfeldrahmen	Warme Spüllauge. Nie mit Glasschaber, Zitrone oder Essig reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Türabdeckung	Edelstahl-Reiniger (beim Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich): Hinweise des Herstellers beachten.

Bereich	Reinigungsmittel
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger benutzen. Nur im kalten Garraum anwenden. Am besten die Selbstreinigung verwenden. Dazu das Kapitel *Selbstreinigung* beachten!
Backwagenboden	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Sockelschublade	Heiße Spüllauge. Mit einem Spültuch reinigen.

Backwagen herausnehmen

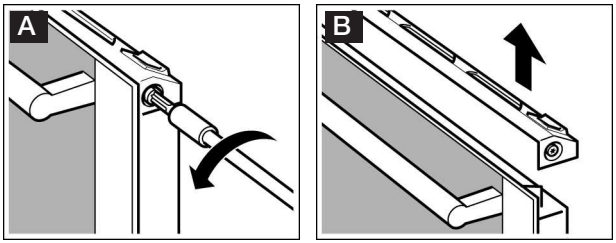
Zur leichteren Reinigung des Garraums können Sie den Backwagen aushängen. Backwagen bis Anschlag herausziehen. Links und rechts anfassen, leicht anheben und herausnehmen. Vorsichtig auf einer geraden Fläche abstellen.



Türabdeckung abnehmen

Die Abdeckung auf dem Backwagen kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

1. Backwagen öffnen.
2. Abdeckung auf dem Backwagen abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A). Außenscheibe mit einer Hand festhalten. Scheibe kippt leicht nach vorne.
3. Abdeckung abnehmen (Bild B).



Achten Sie bitte darauf, dass der Backwagen nicht geschlossen wird, solange die Abdeckung abgenommen ist. Die Außenscheibe kann beschädigt werden.

Abdeckung mit einem Edelstahlreiniger reinigen.

4. Abdeckung wieder aufsetzen und befestigen.
5. Backwagen schließen.

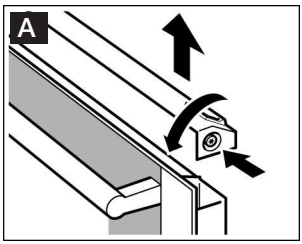
Türscheiben aus- und einbauen

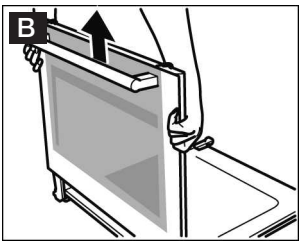
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben am Backwagen ausbauen.

Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, in welcher Reihenfolge Sie die Scheiben herausnehmen. Um die Scheiben wieder in der richtigen Reihenfolge einzubauen, orientieren Sie sich an der jeweiligen Nummer die auf der Scheibe steht.

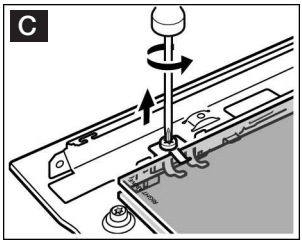
Ausbauen

1. Backwagen herausziehen.
2. Abdeckung oben am Backwagen abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).
3. Scheiben links und rechts halten, etwas nach vorne kippen und nach oben herausziehen (Bild B).
   Mit dem Griff nach unten auf einem Tuch ablegen. Die innere Scheibe mit den Einhängehaken bleibt am Backwagen.





4. Haltefedern rechts und links aufschrauben (Bild C). Obere Scheibe herausnehmen und zum Reinigen die Klammern entfernen.



5. Untere Scheibe herausnehmen.

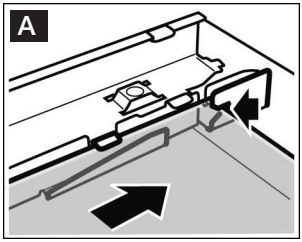
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

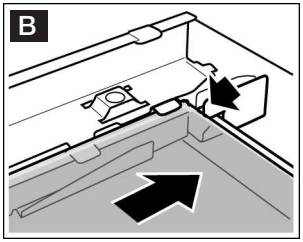
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

Einbauen

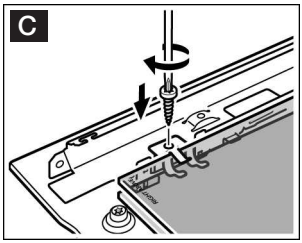
Achten Sie beim Einbauen darauf, dass auf beiden Scheiben links unten der Schriftzug “Right above” auf dem Kopf steht.

1. Untere Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Obere Scheibe einschieben (Bild B).





3. Haltefedern rechts und links auf der oberen Scheibe so anbringen, dass die Federn über dem Schraubloch sind. Beide Federn wieder festschrauben (Bild C).



4. Scheiben in die Halterung am Backwagen einführen.
5. Abdeckung aufsetzen und anschrauben. Lässt sich die Abdeckung nicht anschrauben, prüfen ob die Scheiben richtig in der Halterung sitzen.
6. Backwagen schließen.

Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
Die Uhranzeige blinkt	Stromunterbrechung	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. In der Anzeige blinken drei Nullen.	Stromunterbrechung während der Selbstreinigung	Schalten Sie den Funktionswähler aus. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. Warten Sie, bis das Symbol 🔒 erlischt. Sie können die Backofentür öffnen.
Der Backofen heizt nicht oder die gewählte Heizart lässt sich nicht einstellen.	Heizart nicht erkannt	Stellen Sie noch einmal ein.
Der Backofen heizt nicht. In der Temperaturanzeige leuchtet ein kleines Quadrat.	Der Backofen befindet sich im Demomodus.	Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und nach mind. 20 Sekunden wieder ein. In den nächsten 2 Minuten die Taste Schnellaufheizung 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis das Quadrat in der Anzeige erlischt.
In der Uhranzeige erscheint ein 5.	Die Automatische Abschaltung wurde aktiv. Der Backofen heizt nicht mehr.	Drücken Sie eine beliebige Taste.

Fehlermeldungen mit E Fehlermeldungen erscheinen in der Uhranzeige.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Er 1 oder Er4	Der Temperaturfühler ist ausgefallen	Rufen Sie den Kundendienst.
Er2	Falscher Netzanschluss	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und das Gerät richtig anschließen lassen.
Er6	Die Selbstreinigung ist eingestellt und die Verriegelung der Backofentür defekt	Funktionswähler ausschalten und Kundendienst rufen. Alle anderen Backofenfunktionen können Sie benutzen.
Er7	Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. Die Entriegelung ist defekt	Rufen Sie den Kundendienst
Er 11	Eine Taste hat sich verklemmt oder wurde zulange gedrückt	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.

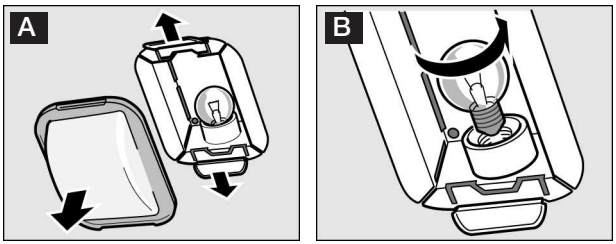
⚠ Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.
Verwenden Sie nur diese Lampen.

⚠ 1. Stromschlaggefahr!
Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

2. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die Laschen aus Metall nach hinten drücken. (Bild A)
4. Lampe herausdrehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen. (Bild B)



5. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Dabei auf einer Seite einsetzen und an der anderen Seite fest andrücken. Das Glas rastet ein.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden.
Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Telefonnummer und Anschrift der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an.
Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich am Backwagen.
Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

E-Nr.	FD-Nr.

Kundendienst ☎

Bratautomatik

Mit der Bratautomatik gelingen Ihnen ganz leicht raffinierte Schmorgerichte, saftige Braten und leckere Eintopfgerichte. Sie sparen sich das Wenden und Begießen und der Garraum bleibt sauber.
Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität des Fleisches und der Größe und Art des Geschirrs.
Wenn Sie das fertige Gericht aus dem Garraum nehmen, verwenden Sie Topflappen. Das Geschirr ist sehr heiß. Vorsicht beim Öffnen des Geschirrs, es entweicht heißer Dampf.

Geschirr

Die Bratautomatik ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie nur Geschirr mit gut schließendem Deckel. Beachten Sie auch die Hinweise der Geschirrhersteller.

Geeignetes Geschirr

Wir empfehlen hitzebeständiges Geschirr (bis 300 °C) aus Glas- oder Glaskeramik.
Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie einen Edelstahlbräter verwenden, nehmen Sie nach Programmende den Deckel ab. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.
Wenn Sie Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, bräunt das Gericht stärker. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Ungeeignetes Geschirr

Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr mit Kunststoffgriffen ist ungeeignet.

Größe des Geschirrs

Das Fleisch soll den Boden des Geschirrs zu etwa zwei Drittel bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel muss mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen.

Gericht vorbereiten

Verwenden Sie frisches oder gefrorenes Fleisch. Wir empfehlen frisches Fleisch mit Kühlschranktemperatur.

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr.

Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch, das Geflügel oder den Fisch. Genaue Hinweise erhalten Sie in den entsprechenden Tabellen. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen.

Würzen Sie das Fleisch. Gefrorenes Fleisch würzen Sie genauso wie frisches Fleisch.

Bei vielen Gerichten soll Flüssigkeit zugegeben werden. Geben Sie soviel Flüssigkeit in das Geschirr, dass der Boden ca. ½ cm bedeckt ist. Bei Flüssigkeit "ja" darf es ruhig mehr sein. Beachten Sie die Hinweise in den Tabellen.

Schließen Sie das Geschirr mit einem Deckel. Stellen Sie es in Höhe 2 auf den Rost.

Programme

Schieben Sie das Gericht immer in den kalten Garraum.

Gerichte frisch	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale, Sauerbraten	01	0,5-3,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	02	0,5-2,5 kg	nein
Roastbeef, englisch	Roastbeef, Hochrippe	03	0,5-2,5 kg	nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	04	0,5-3,0 kg	ja
Krustenbraten	Schulter mit Schwarte, Bauch	05	0,5-2,0 kg	nein

Gerichte **frisch**	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Flüssigkeit zugeben
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	06	0,5-2,5 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	07	0,5-2,5 kg	ja
Geflügel	Hähnchen, Ente, Gans, Babypute	08	0,5-2,5 kg	nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	09	0,3-1,5 kg	nein
Putenbrust	Putenbrust, -rollbraten	10	0,5-2,5 kg	ja
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	11	0,5-2,5 kg	ja
Kasseler, Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	12	0,5-3,0 kg	ja
Hackbraten	Falscher Hase	13	0,3-3,0 kg	nein
Eintöpfe	Rouladen, Pichelsteiner, Szegediner Gulasch	14	0,3-3,0 kg	ja
Fisch, gedünstet	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	15	0,3-1,5 kg	ja
Fisch, gebraten	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	16	0,5-1,5 kg	nein

Gerichte **gefroren***	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale	17	0,5-2,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	18	0,5-2,0 kg	nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	19	0,5-2,0 kg	ja
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	20	0,5-2,0 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	21	0,5-2,0 kg	ja
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	22	0,3-1,5 kg	nein
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	23	0,5-2,0 kg	ja
Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	24	0,5-2,0 kg	ja

* Achtung: Wenn Sie gefrorenes Fleisch zubereiten, ist ein Verschieben der Endezeit auf später nicht möglich. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen.

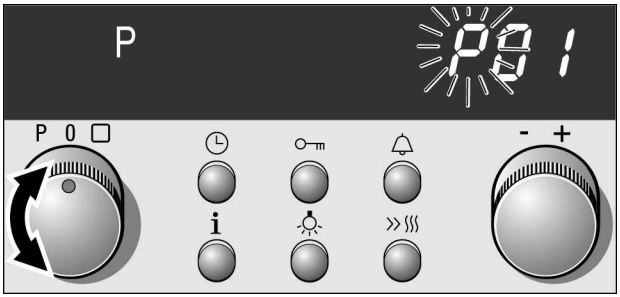
Wie lange dauert das Gericht?

Damit Sie wissen, wie lange Ihr Gericht dauert, stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. Die Dauer erscheint in der Anzeige.
Programm abbrechen: Funktionswähler ausschalten.

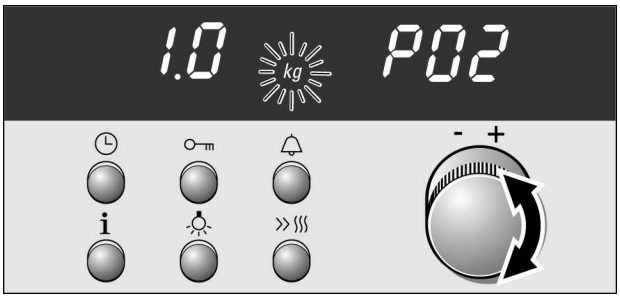
So stellen Sie ein

Beispiel im Bild: Roastbeef durchgebraten, 1,2 kg.

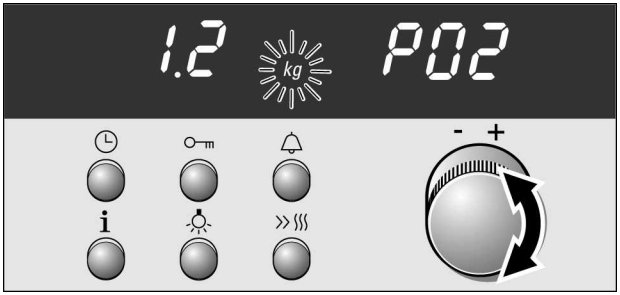
1. Das passende Programm aus der Brattabelle aussuchen.
2. Funktionswähler drehen, bis in der Temperaturanzeige P blinkt.



3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Programm-Nummer einstellen.
   In der Anzeige erscheint der Vorschlagswert für das Gewicht.



4. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen. Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Funktionswähler ausschalten.

Programm abbrechen

Funktionswähler ausschalten.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

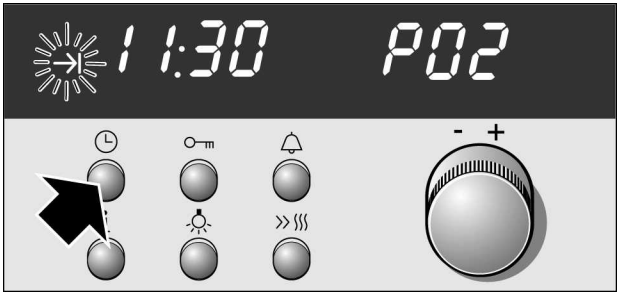
Verwenden Sie nur frisches Fleisch oder frischen Fisch.

Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen dürfen.

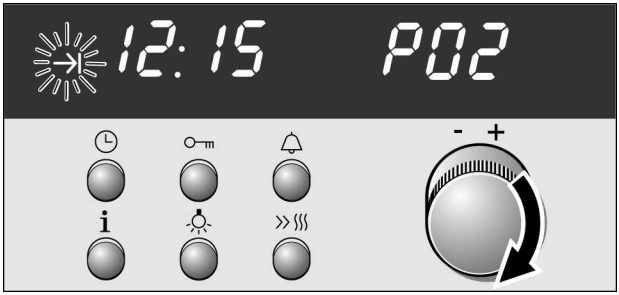
Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.

Beispiel im Bild: Roastbeef durchgebraten, Programm 02, 1,2 kg. Das Gericht soll um 12:15 Uhr fertig sein.

5. Taste Uhr ◷ so oft drücken bis das Symbol Ende →| blinkt.
   In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.



6. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.
   Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit. Das Symbol Ende →| leuchtet. Der Backofen startet zum richtigen Zeitpunkt.



Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Funktionswähler ausschalten.

Hinweis

In der Anzeige läuft eine Weckerzeit ab.
Restliche Dauer |→|, Endezeit →| oder Uhrzeit ◷ abfragen: Taste Uhr ◷ so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.
Gewicht abfragen: Taste Info i drücken.

Tipps zur Brat-automatik

Das Gewicht von Braten oder Geflügel liegt über dem angegebenen Gewichtsbereich.	Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Braten ist häufig kein ausreichend großer Bräter erhältlich. Bereiten Sie große Stücke mit Ober- und Unterhitze oder Umluftgrillen zu.
Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu dunkel.	Wählen Sie ein kleineres Geschirr oder verwenden Sie mehr Flüssigkeit.
Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie ein größeres Geschirr oder verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Der Braten ist von oben zu trocken.	Verwenden Sie ein Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.
Während des Bratens riecht es angebrannt, aber der Braten sieht gut aus.	Der Deckel des Bräters schließt nicht richtig, oder das Fleisch ist aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie immer einen passenden Deckel. Achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.
Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten.	Würzen Sie das gefrorene Fleisch genau so wie frisches Fleisch. Achtung: Ein Verschieben der Endezeit auf später ist bei gefrorenem Fleisch nicht möglich. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen und wäre ungenießbar.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist.
Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.

Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Kuchen und Gebäck

Backen auf einer Ebene

Mit Ober-/Unterhitze gelingt das Backen von Kuchen am besten.
Wenn Sie mit 3D-Heißluft backen, beachten Sie folgendes:
Kuchen in Formen, Einschubhöhe 2
Kuchen auf dem Blech, Einschubhöhe 3.

Backen auf mehreren Ebenen

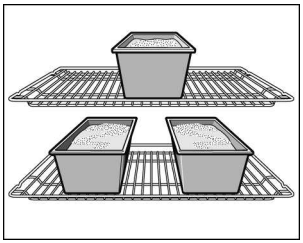
Verwenden Sie 3D-Heißluft.
Backen auf 2 Ebenen:
Universalpfanne in Einschubhöhe 3
Backblech in Einschubhöhe 1.

Backen auf 3 Ebenen:
Backblech in Einschubhöhe 5
Universalpfanne in Einschubhöhe 3
Backblech in Einschubhöhe 1.

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

Wenn Sie mit 3 Kastenformen gleichzeitig backen, stellen Sie diese wie im Bild abgebildet auf die Roste.



Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.
Wenn Sie Silikon-Formen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikon-Formen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen.

Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere

Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten, wenn Sie vorheizen.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter Tipps zum Backen im Anschluss an die Tabellen.

Kuchen in Formen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		160-180	50-60
	3 Kastenformen	3+1		140-160	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-70
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Biskuittorte	dunkle Springform	2		160-180	30-40
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform	1		180-200	25-35
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform	1		160-180	70-90
Schweizer Wähe	Pizzablech	1		220-240	35-45
Pikante Kuchen (z.B. Quiche/Zwiebelkuchen)*	dunkle Springform	1		180-200	50-60
Pizza, dünner Boden, wenig Belag, vorheizen	Pizzablech	1		280-300	10-15

* Kuchen ca. 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Backblech	2		180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	3		170-190	40-50
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	50-60
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		210-230	40-50

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Biskuitrolle, vorheizen	Backblech	2		180-200	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2		170-190	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	3		160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Backblech	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2		180-200	55-65
Pizza	Backblech	2		230-250	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	40-50

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck vorheizen	Backblech	3		140-150	30-40
	Backblech	3		140-150	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	30-45
	Universalpfanne + 2 Backbleche	1+3+5		130-150	45-60
Plätzchen	Backblech	3		150-170	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1		130-150	25-35
	Universalpfanne + 2 Backbleche	1+3+5		130-150	30-40
Makronen	Backblech	2		110-130	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1		100-120	35-45
	Universalpfanne + 2 Backbleche	1+3+5		100-120	40-50
Baiser	Backblech	3		80-100	100-150
Brandteiggebäck	Backblech	2		210-230	30-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3		180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	25-35
	Universalpfanne + 2 Backbleche	1+3+5		170-190	35-45

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Hefeteiggebäck	Backblech	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		170-190	25-35

Brot und Brötchen

Beim Brotbacken den Backofen vorheizen, sofern nichts anderes angegeben ist.

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

Beim Backen auf 2 Ebenen die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		300 200	8 35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		300 200	8 40-50
Brötchen nicht vorheizen	Backblech	3		210-230	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Backblech	3		170-190	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	20-30

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit dem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen)	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.
Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 3D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Hinweise zum Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Der Deckel soll für den Bräter passen und gut schließen.

Wenn Sie emaillierte Bräter verwenden, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Bei Brätern aus Edelstahl ist die Bräunung nicht so stark und das Fleisch kann etwas weniger gar sein. Verlängern Sie die Garzeiten.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Angaben in den Tabellen:
Geschirr ohne Deckel = offen
Geschirr mit Deckel = geschlossen

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit. Der Boden des Geschirrs soll ca. ½ cm hoch bedeckt sein. Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs soll 1-2 cm bedeckt sein.
Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig als im Glasgeschirr.
Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Heizen Sie beim Grillen ca. 3 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut einschieben.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.
Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Das Backblech oder die Universalpfanne nicht in Höhe 4 oder 5 einschieben. Durch die starke Hitze verzieht es sich und kann beim Herausnehmen den Garraum beschädigen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Wenden Sie Grillstücke nach ⅔ der angegebenen Zeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Gardauer in Minuten
Rindfleisch						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		220-240	60
Steaks, 3 cm dick, medium		Rost + Universalpfanne	5+1		3	15

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Gardauer in Minuten
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Schweinefleisch						
Braten, ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1,0 kg	offen	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	130
	2,0 kg		1		170-190	150
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2,0 kg		1		190-210	180
Kassler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2		210-230	70
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		160-180	120
Hackbraten	aus 500 g Fleisch	offen	1		180-200	70
Würstchen		Rost + Universalpfanne	4+1		3	15

Geflügel

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

Legen Sie ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite nach unten auf den Rost. Nach ⅔ der angegebenen Zeit wenden.

Bratenstücke, wie Putenrollbraten oder Putenbrust, nach der Hälfte der angegebenen Zeit wenden. Geflügelteile nach ⅔ der Zeit wenden.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Gardauer in Minuten
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost	2		210-230	50-80
Poularde, ganz	1,6 kg	Rost	2		220-240	80-90
Hähnchen, halbiert	je 500 g	Rost	2		210-230	40-50
Hähnchenteile	je 300 g	Rost	3		210-230	30-40
Ente, ganz	2,0 kg	Rost	2		180-200	90-100
Gans, ganz	3,5 - 4 kg	Rost	2		170-190	110-130
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2		180-200	80-100
Putenoberkeule	1,0 kg	Rost	2		190-210	90-100

Fisch

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie Fischstücke nach ⅔ der Grillzeit.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit der Rückenflosse nach oben, in den Backofen. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches verleiht Stabilität.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Fisch, ganz	je ca. 300 g	Rost	2		3	20-25
	1,0 kg	Rost	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Rost	2		180-200	50-60
Fischkotelett, 3 cm dick		Rost	3		2	20-25

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die “Löffelprobe”. Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Backofen bleibt sauberer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Die Tabellenangaben sind nur Richtwerte.

Aufläufe	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	40-50
Nudelauflauf	Auflaufform	2		210-230	30-40

Aufläufe	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch	1 Auflaufform	2		160-180	60-80
	2 Auflaufformen	1+3		150-170	60-80
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	4		3	7-10
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	4		3	5-8

Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Gericht an.

Das Garergebnis ist sehr stark abhängig vom Lebensmittel. Vorbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der rohen Ware vorhanden sein.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Backdauer in Minuten
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	3		190-210	15-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		180-200	20-30
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		180-200	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		170-190	25-35
Pizza Baguette	Universalpfanne	2		180-200	20-30
Minipizza	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Pizza, gekühlt, vorheizen	Universalpfanne	1		180-200	10-15

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Backdauer in Minuten
Kartoffelprodukte, tiefgekühlt					
Pommes frites	Universalpfanne	2		200-220	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Universalpfanne	3		200-220	20-25
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	3		200-220	15-25
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	3		170-190	10-20
Brezeln (Teiglinge)	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Backwaren, vorgebacken					
Aufbackbrötchen oder Aufbackbaguette	Universalpfanne	2		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-25
Bratlinge, tiefgekühlt					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		200-220	10-15
Hähnchen-Sticks,- Nuggets	Universalpfanne	3		200-220	10-20
Strudel, tiefgekühlt	Universalpfanne	3		190-210	30-40

Besondere Gerichte

Mit Ihrem Gerät können Sie Temperaturen von 20 bis 300 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Joghurt mit 50 °C genau so gut, wie lockerer Hefeteig.

Joghurt

Milch (3,5% Fett) aufkochen, auf 50 °C abkühlen. 150 g Joghurt einrühren. In Tassen oder kleine Twist-Off-Gläser umfüllen und abgedeckt auf den Rost stellen. 5 Minuten auf 50 °C vorheizen. Dann wie angegeben zubereiten.

Hefeteig gehen lassen

Den Hefeteig wie gewohnt zubereiten. In ein hitzebeständiges Geschirr aus Keramik geben und abdecken. Den Garraum 5-10 Minuten vorheizen. Gerät ausschalten und den Teig zum Gehen lassen in den Garraum stellen.

Zubereitung

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer
Joghurt	Tassen oder Twist-Off-Gläser auf den Rost stellen	1		50	6-8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr	auf den Garraumboden stellen		50 °C vorheizen, Gerät ausschalten, Hefeteig in den Garraum geben	5-10 Min. 20-30 Min.

Auftauen

Gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Legen Sie Geflügel mit der Brustseite nach unten auf einen Teller.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C
Empfindliches Gefriergut z.B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte usw.	Rost	2		20 °C
Sonstige Tiefkühlprodukte Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		50 °C

Im Bereich 30 bis 60 °C bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

Dörren

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Universalpfanne in Einschubhöhe 3, Rost in Einschubhöhe 1 einschieben.
Universalpfanne und Rost mit Back- oder Pergamentpapier auslegen.

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Gericht	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	1+3		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	1+3		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	1+3		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter, geputzt	1+3		80	ca. 1½

Einkochen

Vorbereiten

Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in den Tabellen beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.
Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Füllen Sie die Gläser nicht zu voll mit Obst oder Gemüse. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

So stellen Sie ein

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Funktionswähler auf Unterhitze ⎁ stellen.
5. Temperaturwähler auf 170 bis 180 °C stellen.

Einkochen von Obst

Nach etwa 40 bis 50 Minuten steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Schalten Sie den Backofen aus.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum. Bei längerem Abkühlen im Garraum könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt.

Obst in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	ausschalten	ca. 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	ausschalten	ca. 30 Minuten
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	ausschalten	ca. 35 Minuten

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen, je nach Gemüseart ca. 35 bis 70 Minuten. Schalten Sie dann den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärme.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 70 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

	Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen
Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 ºC, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max.180 ºC.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 ºC, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 ºC. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen-Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Nach EN/IEC 60350.

Backen

Beim Backen auf 2 Ebenen die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.
Beim Backen auf 3 Ebenen die Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck: Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:
Dunkle Springformen übereinander stellen.
Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:
Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

Kuchen in Springformen aus Weißblech:
Mit Ober-/Unterhitze auf 1 Ebene backen.
Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen Sie die Springformen darauf.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck vorheizen*	Backblech	3		140-150	30-40
	Backblech	3		140-150	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	30-45
	Universalpfanne + 2 Backbleche	1+3+5		130-150	45-60
Small cakes vorheizen*	Backblech	3		150-170	20-35
	Backblech	3		150-170	20-35
	Universalpfanne + Backblech	1+3		140-160	30-45
	Universalpfanne + 2 Backbleche	1+3+5		130-150	35-55

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Wasserbiskuit vorheizen*	Springform auf Rost	2		160-180	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf Rost	2		160-180	30-40
Hefeblechkuchen	Universalpfanne	3		170-190	40-50
	Universalpfanne	3		150-170	40-50
	Universalpfanne + Backblech	1+3		150-170	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm	1+3		180-200	65-75

* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden.

Grillen

Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toast bräunen 10 Minuten vorheizen	Rost	5		3	½-2
Beefburger, 12 Stück* nicht vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1		3	25-30

* Nach ⅔ der Zeit wenden.

Notizen

Notizen